

Opti WHITE[®] és Optimum WHITE[®]



INNOVATÍV ÉLESZTŐTÁPANYAGOK FEHÉR BOROKHOZ, ROZÉKHOZ, GYÜMÖLCSCEFRÉKHEZ

Az Opti WHITE[®] és az Optimum WHITE[®] különleges inaktívált élesztő termékek erős antioxidáns tulajdonságokkal. Alkalmazásuk fehérborok, rozék és gyümölcscefrék esetén a LALLEMAND által szabadalmaztatva.

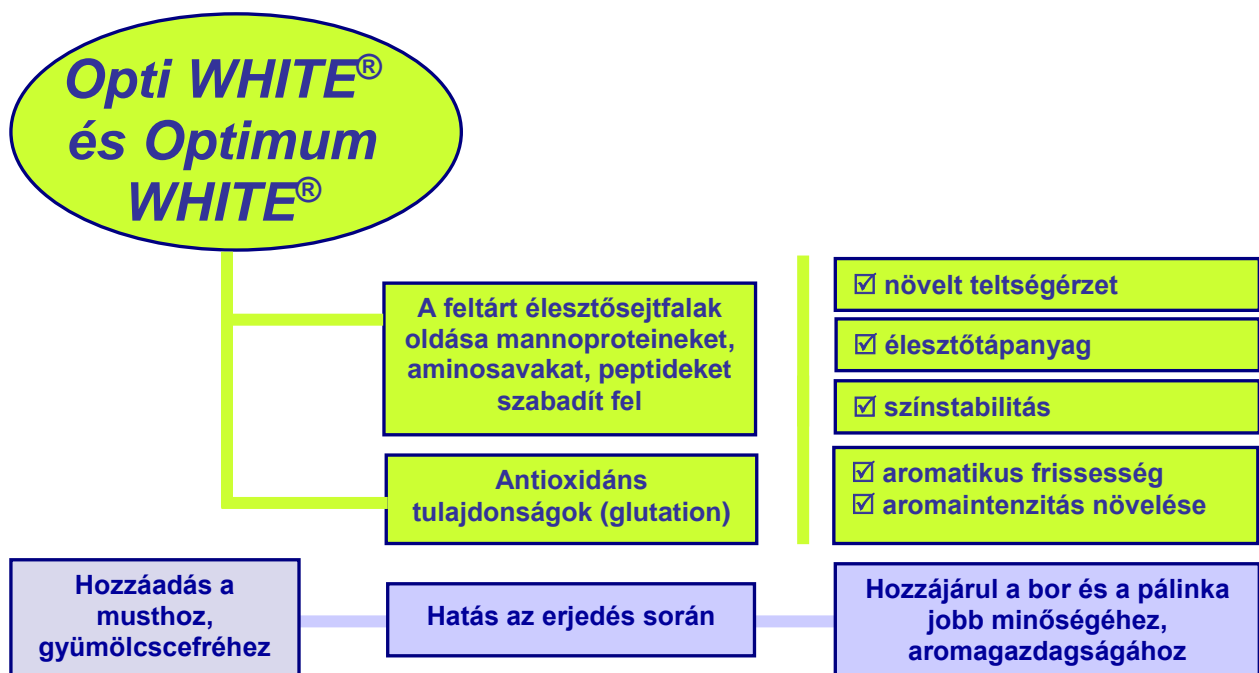
A bort, gyümölcscefrét tartósan és komplex módon védik az oxidációtól (nagy glutation tartalom > alacsonyabb redoxpotenciál, oxidáz enzim gátlás, könnyen oxidálódó fenolok lekötése; nagy mannoprotein tartalom oxidáció elleni tartós védelem). A mustba keverés pillanatától kezdve gátolják, borban pedig visszafordítják a kémiai és enzimes oxidációs folyamatokat, ennek következtében a borok jóval több gyümölcs- és fajtaaromát tartalmaznak.

Fehérborok és rozék mustjánál musttisztítás után, az erjedés indításánál használjuk. Az Opti WHITE[®] és Optimum WHITE[®] növeli a borok aroma-intenzitását és komplexitását, fokozza az illat-, aromaszervezet hosszú távú stabilitását, javítja a bor teltségérzetét. Gyümölcscefréknél szintén a beélesztőzés előtt keverjük a cefréhez. Az Opti WHITE[®] és az Optimum WHITE[®] növeli a gyümölcscefre aromatartalmát, megvédi a fajtajelleg és gyümölcsösség okozó aromaanyagokat az oxidációtól, ezáltal fokozza a pálinka aromaintenzitását. Öregedő borok esetén

visszafrissíti a tételt, visszahozza a gyümölcsösséget és fajtajelleget, amit stabilizál is.

Egyedi tulajdonságainak köszönhetően (nagy természetes élesztő eredetű antioxidáns glutation, peptid és mannoprotein tartalom) az Opti WHITE[®] és Optimum WHITE[®] hozzájárul a fehér- és rozéborok jobb szín- és aromastabilitásához. Ezt a könnyen oxidálódó komponensek - ortokinon-fenolok - lekötésével teszi.

AZ Opti[®]- és Optimum WHITE[®] HATÁSA FEHÉR, ROZÉBOR ÉS PÁLINKA KÉSZÍTÉSÉNél:



HATÁSUK FEHÉRBOROK ÉS PÁRLATOK MINŐSÉGÉRE:**▶ Aromatikus frissesség**

Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® természetes élesztő-antioxidáns anyagokat (glutation, peptidok) tartalmaznak nagy koncentrációban, amelyek kiegészítik a klasszikus antioxidáns anyagok hatását (pl. SO₂), és hosszú távon védik a gyümölcsben meglévő, valamint az erjedés során keletkező oxidáció-érzékeny aromaanyagokat. Teszik ezt azáltal, hogy a glutation semlegesíti az aromakötő és semlegesítő ortokinon vegyületeket a mustban, borban, cefrében. Az Opti WHITE® ropogósabb, az Optimum WHITE® krémesebb borokat eredményez. Pálinkacefrénél az Optimum WHITE® aromafokozó hatása erőteljesebb.

▶ Teltségérzet, mouthfeel

Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® élesztősejtfal komponensei beoldódnak az erjedés és érlelés során. Ezek elsősorban mannoproteinek, mely poliszaharidoknak pozitív hatása van a teltségérzetre. A mannoprotein vegyületek védőkolloidként növelik a bor fehérje és borkőstabilitását.

Hatásuk erősíti az erjedést követő autolízises sepröntartás komplexitását.

▶ Színtabilitás

Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® egyedi antioxidáns tulajdonságai természetes úton csökkentik a fenolos komponensek oxidációját. A jó borkészítési gyakorlat mellett az Opti WHITE® és Optimum WHITE® gátolja a fehérborok barnulását és a nem kívánatos sötétsárga-narancssárga színek kialakulását.

▶ Élesztőtápanyag

Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® jó tápanyagforrás is az élesztő számára, azonban 30 g/hl-es adagja csak az első 10 g/hl UVAVITAL mennyiségét váltja ki. Boroknál erjedés során 1-3-5x10 g/hl UVAVITAL cukorfogyás arányos adagolása javasolt az elérendő minőségnek és komplexitásnak megfelelően.

Gyümölcscefrék esetén a 30 g/hl Opti WHITE® (vagy Optimum WHITE®) cefrébe keverése után oltsunk az élesztővel, majd erjedés közben adjunk még a cefréhez 1x vagy 2x10 g/hl Uvavital-t.

CSOMAGOLÁS:

Az Opti WHITE® és Optimum WHITE® kiszerelése 2,5 kg-os társított fóliás csomagolás. Gyűjtőcsomagolás 10 kg-os kartondoboz.

ADAGOLÁS:

Javasolt dózisuk:

- Fehér szőlők mustjának ülepítés utáni kezelésére: 30 g/hl
- Sauvignon blanc és muskotály fajtáknál a mustkezelésen kívül érdemes az első fejtés után közvetlenül még egyszer 20 g/hl Opti WHITE®-ot (vagy Optimum WHITE®-ot) az újborba keverni
- Gyümölcscefrékhez beélesztőzés előtt: 30 g/hl
- Öregedő borok gyümölcsösségének és fajtajellegének visszahozására: 20-30 g/hl

Az Opti WHITE®-ot (vagy Optimum WHITE®-ot) 10 x-es mennyiségű vízben, mustban vagy gyümölcslében oldjuk fel. Intenzíven keverjük fel, és a musttisztítás után (ne a cefréhez és az ülepítendő musthoz, mert pirkadásra hajlamos lesz a bor), a beélesztőzés előtt adjuk az erjesztendő tételhez. Alaposan keverjük el a mustban, cefrében.

TÁROLÁS:

Száraz, hűvös, napfénytől védett helyen. Az eredeti csomagolásban az Opti WHITE® és az Optimum WHITE® 4 évig eltartható.